

EN 1276:1997 et EN 1650:1997
Numéro de test 184/2004/OÉTI

06 LIGNE COLLECTIVITES ET CUISINES

DETERGENT CHLORE SANS MOUSSE POUR INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET SURFACES D.C.L.NF.5006

CARACTERISTIQUE :

- détergent chlore actif / alcalin
- Action désinfectante sur toutes les surfaces traitées.
- Pouvoir anti-déposition;
- Sans mousse;
- Enlève avec efficacité les graisses animales et végétales des surfaces et des sols des industries alimentaires, des boucheries, des restaurants de collectivités, des restaurants en général, etc ...

DILUTION:

Diluer de 0,5% à 2% (de 50 g à 200 g pour 10 l d'eau) en fonction de la salissure à enlever.

MODE D'EMPLOI

Peut être utilisé manuellement ou en pulvérisation sur les surfaces et avec une lavette.
Sur les sols utiliser une frange ou une auto laveuse.

INSTRUCTIONS:

Provoque de graves brûlures; Risque de lésions oculaires graves;
Eviter le contact avec les yeux et la peau.

C CORROSIF

Au contact des acides il libère des gaz toxiques;
Garder sous clés et hors de la portée des enfants;
En cas de contact avec les yeux se rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin;
En cas de contact avec la peau se débarrasser des vêtements contaminés et se rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin;
Utiliser des gants appropriés et se protéger les yeux et le visage;
Utiliser des protecteurs appropriés;
Utiliser dans un endroit bien ventilé;
En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette)

Contient de l'hydroxyde de potassium inférieur à 15%.

Contient du chlore actif inférieur à 6%.

Craint le gel.

COMPOSITION :

Il contient des antiredépôts, de l'hydroxyde de potassium, de séquestrants organiques, du chlore actif, des stabilisants et des conservateurs (1,2-benzisotiazol-3(2H)-one).

Biodégradabilité' supérieure à 90%

EXCLUSIVEMENT POUR L'USAGE PROFESSIONNEL

Rév. 12-01-2015

CODES : 1350060K0126015